

# 广东至兰州冷冻货运专线 冷冻物流 哪里优质

产品名称	广东至兰州冷冻货运专线 冷冻物流 哪里优质
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷冻运输:冷冻冷藏冷链 冷链冷藏食品:深圳冷链物流 深圳, 广州, 佛山:广州冷链物流
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

## 产品详情

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。公司在全国部分城市与近百家物流公司建立了长期可靠的联运关系。实现了物流配送的一站式服务,在解决货物快速分流的同时,也为客户提供门到门配送服务。为了促进市场竞争能力、强化公司管理和提升企业形象

近日,由中冷联盟举办的“2021中国冷链节暨第16届中国冷链物流行业年会”在成都成功召开。年会同期举行了表彰典礼,顺丰集团旗下的顺丰冷运凭借在冷链行业突出的表现,荣获“冷链物流综合能力50家重点企业”、“冷链地标企业”、“第三方冷链物流推荐品牌”、“质优、品优、价优三优冷链品牌服务商”4个奖项。

2021年以来,冷链物流行业呈现出新的发展趋势。一方面,在需求驱动下冷链市场不断扩大,新模式、新业态爆发活力,多样化、个性化市场需求倒逼冷链服务加速升级;另一方面,“双循环格局”、“高质量发展”、“双碳目标”等为冷链物流行业提出新的要求。冷链行业应重新审视行业价值,洞见更高效、更科学、更稳健的发展之路。

顺丰冷运相关负责人表示,顺丰冷运将继续依托顺丰集团的资源集群优势,通过科技赋能、协同联动、

人才发展，为生鲜食品行业客户提供、高效、端到端、全程可视可控的综合型冷链物流服务。

编者按：我国人口众多，既是生鲜农产品的消费大国，也是生产大国，形成了“西果东送”和“南菜北运”农产品流通格局。冷链储运技术装备是维持生鲜农产品品质并提高流通效率的重要途径，对于保障食品安全、提高农业收入具有重要意义。

中国工程院院刊《中国工程科学》2021年第4期刊发《生鲜农产品冷链储运技术装备发展研究》，在分析我国冷链储运技术装备需求的基础上，梳理了我国冷链储运技术装备的发展现状，总结了我国生鲜农产品冷链储运技术装备相比于发达国家存在的差距与问题，研判了我国生鲜农产品冷链储运技术装备发展的关键技术、重点任务、重大工程。针对我国生鲜农产品冷链储运技术装备存在的问题，提出了发展规划“三步走”技术路线，以期我国生鲜农产品冷链储运技术装备到2025年能够初步实现高效化与标准化，到2035年能够实现信息化与智能化，到2050年能够实现智慧化与无人化。

## 前言

近年来，随着人们对食品品质 and 安全的重视以及各级政府的大力支持，我国生鲜农产品冷链储运技术装备得到了快速发展。冷链储运在迅速崛起的同时，也暴露出技术水平低、安全隐患多、冷藏运输设备匮乏、物流信息“断链”等一系列问题。此外，新型冠状病毒肺炎（COVID-19）疫情的发生，对冷链行业的发展提出了新的挑战。为保证冷链流通中的食品安全，亟需研究具有杀毒抗菌功能的冷链技术，发展安全高效的全程冷链技术装备体系。

冷链储运技术装备主要分为冷加工技术装备、冷冻冷藏技术装备、冷藏运输技术装备、冷藏销售技术装备。在果蔬冷加工方面，现阶段我国仍以浸入和喷淋的预冷方式为主，对于肉类则主要采用螺旋预冷机进行预冷。在速冻环节，基于液氮的直接接触式速冻技术装备应用为广泛。我国冷冻冷藏技术装备发展较早，果蔬冷冻冷藏的自动化程度要高于肉类，但仍存在很多问题。冷藏运输装备技术匮乏是目前制约我国冷链发展的主要因素；冷藏运输方式主要以陆地运输为主，随着“一带一路”倡议的实施，生鲜电商、跨境食品贸易等市场的崛起，铁路、水路、航空等冷藏运输方式将发挥更大作用。

发展生鲜农产品冷链储运技术装备，是贯彻新时代高质量发展的必然要求，也是实现健康中国的重要保障。目前，有关我国生鲜农产品冷链储运技术装备发展的研究还较少。本文在对我国生鲜农产品冷链储运技术装备进行需求分析的基础上，结合发展现状，梳理我国与世界先进水平之间存在的差距及面临的主要问题；总结冷链储运技术装备未来发展的关键技术、重点任务、重大工程，以期为面向2050年的行业重点发展方向提供论证支撑。

## 冷链储运技术装备需求分析

### （一）宏观需求

我国人口众多，既是生鲜农产品的消费大国，也是生产大国。西部地区拥有得天独厚的自然条件，是优质的农产品生产基地；为解决西部地区农产品“滞销浪费”、东部地区“短缺价高”问题，我国形成了典型的“西果东送”农产品流通格局。北方地区冬季气候寒冷，无法进行正常的农作物耕种，但人口较多、果蔬需求量大；为缓解冬春淡季果蔬的供需矛盾，广西、海南、云南等省份积极支持“南菜北运”发展。据调查，我国每年生鲜农产品的总调运量超过 $3 \times 10^8$  t，综合冷链流通率仅为19%；食品在流通环节中的损失严重，以果蔬、肉类、水产品为例，流通腐损率分别为0%~30%、12%、15%。大量生鲜农产品在产销过程中的损耗和变质，造成了社会资源的巨大浪费，每年直接经济损失高达6800亿元。为了降低流通过程中的腐损率，必须对生鲜农产品的生产、加工、储藏、运输、销售等各环节的温度进行严格控制，冷链储运技术装备是降低生鲜农产品流通损耗率、保障食品品质及安全的重要保障。

